

SÍLABO

ADAPTADO PARA EL PERIODO DE ADECUACIÓN A LA EDUCACIÓN NO PRESENCIAL

I. DATOS ADMINISTRATIVOS

1. Asignatura	Gerencia de Alimentos y Bebidas
2. Código	THG 1004
3. Naturaleza	Teórico Práctico
4. Condición	Obligatoria
5. Requisito	THG903 Taller Enología y Sommelier THG804 Administración de Restaurantes
6. Número de créditos	3
7. Nro. de horas	2 horas teóricas y 2 prácticas (virtuales)
8. Semestre académico	2021-I
9. Docente	Luis Guillermo Sicheri Monteverde
10. Correo Institucional	willy.sicheri@urp.edu.pe

II. SUMILLA

El curso Gerencia de Alimentos y Bebidas, es una asignatura del décimo ciclo de la carrera de Turismo, Hotelería y Gastronomía, es de carácter obligatoria y está orientada a desarrollar temas relacionados con la Planificación, dirección y control de las actividades relacionadas con el servicio de Alimentos y Bebidas en establecimientos de Hospedaje, Restaurantes o Afines, considerando dentro de ellos los sistemas necesarios para dicho fin; el alumno deberá tener conocimientos de la parte operativa, tanto en la producción como en el servicio, para mediante ello, plantear propuestas mediante un Proyecto de cómo dirigir el complejo departamento de Alimentos y Bebidas en establecimientos de Restauración.

III. COMPETENCIA GENÉRICA A LA QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Liderazgo compartido
Autoaprendizaje

IV. COMPETENCIA ESPECÍFICA A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Aprovechar los conocimientos generales sobre las diferentes ramas del turismo, la hotelería y la gastronomía, así como de administración, aspectos cuantitativos y cualitativos, control y toma decisiones contables y financieras, investigación, mercadotecnia, inversiones y economía; dominio de la informática aplicada, y de idiomas extranjeros.

V. DESARROLLA EL COMPONENTE DE:

Investigación
Responsabilidad social

VI. LOGRO DE ASIGNATURA

Al finalizar el estudiante elabora un informe presupuestal para un negocio de alimentos y bebidas, teniendo en cuenta la parte organizacional, operacional y financiera de la gestión de A & B, considerando costos de organización, ambientación, maquinaria, equipo, personal, inventario y evidenciando excelencia del servicio.

VII. UNIDADES DIDÁCTICAS

UNIDAD I: ACTIVIDADES OPERATIVAS DEL ÁREA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante presenta un ensayo acerca de los procesos administrativos en un establecimiento de Alimentos y bebidas, con criterio y claridad
SEMANAS	CONTENIDOS
1	Ubicación del área de Alimentos y Bebidas dentro del contexto de los establecimientos de Hospedaje Sistema de Operación del área de Alimentos y Bebidas; funciones. Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
2	Sistemas de calidad en los servicios Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
3	Desarrollo de Procesos Administrativos para establecimientos de Alimentos y Bebidas Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
4	Desarrollo de Procesos Administrativos para establecimientos de Alimentos y Bebidas Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase PRIMERA EVALUACIÓN

UNIDAD II: ACTIVIDADES DESTINADAS A UNA PROUESTA DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante elabora la misión y visión de un negocio de AyB considerando sus elementos básicos, con coherencia, claridad y precisión.
SEMANAS	CONTENIDOS
5	Propuestas para un establecimiento de Alimentos y Bebidas Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
6	Misión, Visión y Valores, en una Empresa destinada al servicio de Comidas y Bebidas

	Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
7	Instrumentos de comercialización de Alimentos y Bebidas Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
8	SEGUNDA EVALUACIÓN

UNIDAD III: HERRAMIENTAS ADMINISTRATIVAS, MARKETING EN EL NEGOCIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante sustenta un caso de gestión de un negocio de AyB considerando un FODA situacional, basándose en equipamiento, insumos, personal, dificultades de gestión y propuesta de mejora.
SEMANAS	CONTENIDOS
9	Distribución y Equipamiento para un establecimiento de Alimentos y Bebidas Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
10	FODA de propuesta de negocio; estrategias Técnica: Exposición dialogada, Lluvia de ideas Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
11	Benchmarking aplicado a establecimientos de Alimentos y Bebidas Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
12	Plan Estratégico para su propuesta de negocio Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase TERCERA EVALUACIÓN

UNIDAD IV: COSTOS EN ALIMENTOS Y BEBIDAS	
LOGRO DE APRENDIZAJE	Al finalizar la unidad el estudiante elabora un informe presupuestal para un negocio de alimentos y bebidas, teniendo en cuenta la parte organizacional, operacional y financiera de la gestión de A & B, considerando costos de organización, ambientación, maquinaria, equipo, personal, inventario y evidenciando excelencia del servicio.
SEMANAS	CONTENIDOS
13	Propuesta de Marketing Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase

14	Estructura de costos Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
15	Sustento de Propuesta de negocios Actividades teóricas: Explicación del tema a través de plataforma collaborate Actividades prácticas: Discusión en clase
16	CUARTA EVALUACIÓN
17	SEMANA DE EVALUACIÓN SUSTITUTORIA

VIII. ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

- Aprendizaje basado en proyectos colaborativos
 - Técnica: Exposición dialogada
 - Recursos didácticos: PPT, guía, ejercicios virtuales, videos
 - Recursos materiales: Herramientas tecnológicas.
- Método de casos
 - Técnica: Clase maestra, casos
 - Recursos didácticos: PPT, guía, ejercicios virtuales, videos
 - Recursos materiales: Herramientas tecnológicas.

IX. MOMENTOS DE LA SESIÓN DE APRENDIZAJE VIRTUAL

La modalidad no presencial desarrollará actividades sincrónicas (que los estudiantes realizarán al mismo tiempo con el docente) y asincrónicas (que los estudiantes realizarán independientemente fortaleciendo su aprendizaje autónomo. La metodología del aula invertida organizará las actividades de la siguiente manera:

Antes de la sesión

Exploración: preguntas de reflexión vinculada con el contexto, otros.

Problematización: conflicto cognitivo de la unidad, otros.

Durante la sesión

Motivación: bienvenida y presentación del curso, otros.

Presentación: PPT en forma colaborativa, otros.

Práctica: resolución individual de un problema, resolución colectiva de un problema, otros.

Después de la sesión

Evaluación de la unidad: presentación del producto.

Extensión / Transferencia: presentación en digital de la resolución individual de un problema.

X. EVALUACIÓN

UNIDAD	Criterio	Indicador	INSTRUMENTOS
I	Identificación de la Actividad de A&B	Identifica la actividad del A&B, descripción del tipo de negocio y justifica del mismo	Rúbrica de evaluación

II	Aplicación de los procesos administrativos y estrategia de gestión	Pone de manifiesto los procesos administrativos y la estrategia de gestión con los objetivos a corto, mediano y largo plazo	Rúbrica de evaluación
III	Elección del equipamiento y aplicación del benchmarking	Define y explica la elección del equipamiento y el benchmarking competitivo y funcional en la actividad del turismo a realizar como empresa	Rúbrica de evaluación
IV	Presentación del Plan de Negocios de A&B	Sustenta el Plan de negocios de A&B considerando todos los contenidos desarrollados en clase.	Rúbrica de evaluación

Formula de evaluación

Promedio Final: $\frac{(PRA\ 1 + PRA\ 2 + PRA\ 3 + PRA\ 4 + PRA\ 5)}{4}$

PRA 1 = Identificación de la actividad de A&B + exposición

PRA 2 = Procesos Administrativos y Estrategia de Gestión + exposición

PRA 3 = Equipamiento y Benchmarking + exposición

PRA 4 = Presentación y exposición del Plan de Negocios de A&B

*PRA5 = Evaluación sustitutoria

***La evaluación sustitutoria es para aquellos alumnos que no hayan aprobado o les falte nota de alguna de las evaluaciones anteriores.**

XI. Referencias

Básicas

Aranda, A. (2004). *Gestión Económica de Hoteles. España*. Centro de Altos Estudios Ramón Araces.

(Biblioteca FACEE)

Artacho, M (2017). *Gestión de departamentos de servicios de alimentos y bebidas*. Primera edición. España:

IC Editorial. Recuperado de https://elibro.net/es/ereader/bibliourp/101565?fs_q=gerencia_de_alimentos_y_bebidas&prev=fs&page=3

Degrossi, M (2018). *Alimentos y bebidas: su gerenciamiento en hoteles y restaurante*. 2a edición. España:

UNGERMAN EDITOR. Recuperado de https://elibro.net/es/ereader/bibliourp/78925?fs_q=GERENCIA%20DE%20ALIMENTOS%20Y%20BEBIDAS&prev=fs&page=3

Foster, D (1995). *Alimentos y bebidas: operaciones, métodos y control de costos*. España: McGraw- Hill

Interamericana. Recuperado de https://elibro.net/es/lc/bibliourp/titulos/73532?fs_q=Gerencia%20de%20Alimentos%20y%20Be

[bidas&prev=fs](#)

Gallego, J. (2000). *Manual Práctico de Restaurante*. España: Paraninfo. **(Biblioteca FACEE)**

Lara, J. (2007). *Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles*. México; Limusa **(Biblioteca FACEE)**

Mestres, J. (2006). *Técnica y Dirección Hotelera*. España: Gestión 2006 S.A. **(Biblioteca FACEE)**

Rodriguez, R (2012). *Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas*. Cuarta edición. España: Eco

Ediciones.

Recuperado

de

https://elibro.net/es/lc/bibliourp/titulos/69173?fs_q=gerencia_de_alimentos_y_bebidas&prev=fs